

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SABLES A LA NOIX DE COCO

Pour 50 sablés



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15-20 mn

Ingrédients :

- 350 g de farine
- 100 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de noix de coco + 3 càs pour la déco
- 125 g de beurre mou
- 6 cl d'huile végétale
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- Coupe-frites

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mettez le sucre, la noix de coco, le beurre mou, l'huile, l'oeuf et le sucre vanillé. Mélangez le tout avec la main puis ajoutez la farine et la levure chimique. Ramassez la pâte sans trop la travailler.

Dans une assiette plate, mettez les 3 càs de noix de coco. Faites des boulettes de la forme d'une noix, enrobez la face de noix de coco puis aplatissez-les sur la grille de coupe-frite (**voir photos**).





Disposez les boulettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Espacez-les, elles s'étalent un peu pendant la cuisson.

Mettez au four pendant 15 à 20 mn selon le four, il faut que les sablés soit bien dorés.

Après cuisson, laissez refroidir puis rangez-les dans une boîte hermétique. Ils se conservent très bien.

Si vous n'avez pas de coupe-frites, vous pouvez réaliser ces petits grillages à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

Bon appétit.

www.paprikas.fr